

LOCOROSSO

Barco Reale di Carmignano DOC



- **Denominazione:** Barco Reale di Carmignano Doc
- Blend:** Sangiovese 90% Cabernet Sauvignon 10%
- **Densità d'impianto:** 6.250 ceppi/ha
- **Sistema d'allevamento:** Guyot
- **Terreno:** medio impasto sassoso derivato da calcari marnosi di tipo alberese e scisti argillosi (eocene) arenarie (oligocene) medio-alta presenza di scheletro. Nella zona è evidente l'influsso Appenninico per cui si manifestano forti escursioni termiche soprattutto nel periodo estivo; la viticoltura si sviluppa quindi in un ambiente particolarmente vocato
- **Condizione agronomica dei vigneti:** Biologico
- **Vendemmia:** manuale in cassette da 15 Kg
- **Vinificazione:** tank acciaio temperatura controllata per circa 20 giorni
- **Affinamento:** circa 6 mesi in acciaio; dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato
- **Temperatura di servizio:** 15-18°C
- **Etichetta:** disegno di Marcello Scuffi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso.

Profumi fruttati, fine, elegante e persistente.

All'assaggio si esprime con una buona struttura tannica ed un misurato equilibrio, gusto fine ed equilibrato con tannino dolce, ben bilanciato accompagnato da una fresca acidità che si prolunga in note fruttate. Finale elegante.

ABBINAMENTI

Antipasti con salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse grigliate, formaggi freschi.

